Manual de Instruções e Certificado de Garantia

LIQUIDIFICADOR
INDUSTRIAL

Sumário

1 – INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

Todos os produtos da BECCARO são dotados de componentes de segurança (sistemas eletrônicos de inter-travamento, parada de emergência, proteções fixas e móveis entre outros) conforme solicitado pelas normas vigentes (NR12, IEC60335-1 e IEC60335-2-64), e estão sob responsabilidade de um responsável técnico credenciado no CREA/SP.

Todo produto quando usado INCORRETAMENTE, se torna uma máquina potencialmente perigosa. Limpeza, manutenção ou qualquer tipo de serviço, só devem ser efetuados por pessoal devidamente treinado e com o produto desconectado da rede elétrica.

SEMPRE desconecte o produto da rede elétrica, quando for efetuar limpeza, manutenção ou troca de componentes.

A tomada e a fiação do ponto de ligação do produto devem ser adequadas ao consumo do produto adquirido, a BECCARO não se responsabiliza por situações ocasionadas por ponto de ligação inadequado.

Nunca utilize outros materiais, que não sejam os pertencentes ao produto, para operação do mesmo.

NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre o produto.

Use vestimentas adequadas para operação do produto, evite roupas largas, principalmente nas mangas e punhos.

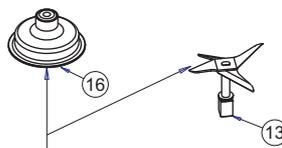
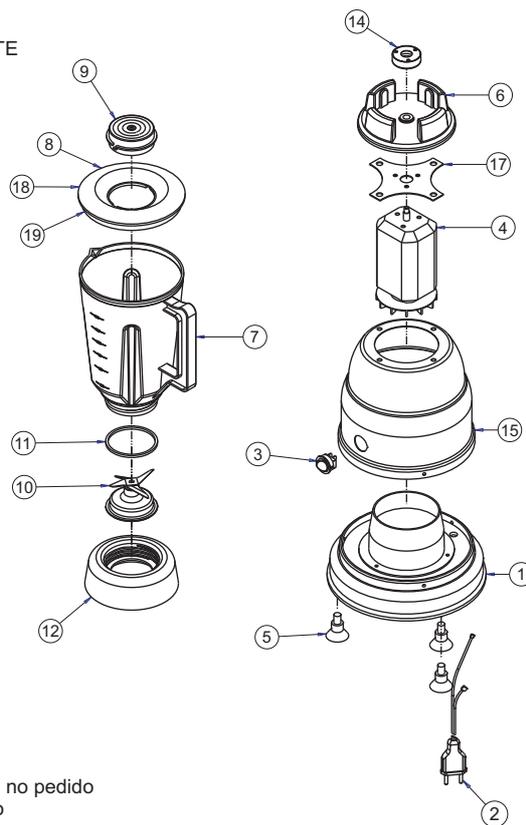
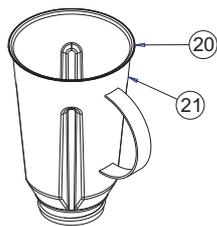
NUNCA utilize o produto para outros fins a não ser para o que foi projetado.

ATENÇÃO: Pessoas com capacidades físicas, sensoriais, mental reduzida, crianças ou por pessoas que não tenham recebido instruções referentes a utilização não poderão operar este equipamento.

NUNCA deixe crianças próximas ao equipamento sem vigilância constante, para que ela não brinque com o mesmo.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes do produto são fabricados com materiais escolhidos para melhor desempenho em cada função, dentro da experiência e dos padrões de qualidade BECCARO.

1 - BASE
2 - CABO ELÉTRICO
3 - CHAVE ELÉTRICA
4 - MOTOR ELÉTRICO
5 - PÉS
6 - BASE DO COPO
7 - COPO PLÁSTICO 1,5 L
8 - TAMPA DO COPO PLASTICO
9 - TAMPA DE INSPEÇÃO
10 - CONJUNTO COMPLETO DE LÂMINA
11 - ANEL DE VEDAÇÃO DO COPO
12 - BASE SIMPLES (COPO)
13 - CONJUNTO DE FACA + ARRASTE
14 - ARRASTE FÊMEA COMPLETO
15 - GABINETE EM ALUMÍNIO
16 - SUPORTE DA LAMINA
17 - SUPORTE DO MOTOR
18 - TAMPA DO COPO INOX 1,5 L
19 - TAMPA DO COPO INOX 2,0 L
20 - COPO INOX 1,5 L
21 - COPO INOX 2,0 L

COPO PLÁSTICO
Os Itens 8 e 9 são inclusos copo, no pedido
de peças de Reposição

1.3 Características Técnicas.

	LB1,5110	LB1,5220	LB1,5I110	LB1,5I220	LB2,0I110	LB2,0I220
Capacidade (litros)	1,5		1,5		2,0	
Copo	Plástico		Inox		Inox	
Tensão	127 V	220 V	127 V	220 V	127 V	220 V
Potência do Motor	Monofásico (800 W)					
RPM do Motor	16.000 ~ 18.000					
Amperagem	3,38 A (127V) ----- 1,95 A (220V)					
Frequência	60 Hz					
Consumo	0,63 kW/h					
Dimensões (Alt x Larg x Prof)	455 x 200 x 200 mm					
Peso Bruto	Aprox. 2,3 kg					
Peso Liquido	Aprox. 3 kg					

2 - INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Instalação

Para um bom desempenho e segurança, o produto deve ser instalado sobre uma superfície firme e estável preferencialmente com bancada de 80 cm de altura.

Verifique a tensão, fiação e a tomada do ponto da rede elétrica a qual será conectado o produto, caso não seja compatível, fazer adequação do ponto/produto antes de conecta-lo a rede elétrica.

2.2 Pré-Operação

Antes da utilização, verifique se o produto está devidamente conectado a rede elétrica e firme em seu lugar.

Respeite a quantidade maxima de Litros de seu produto, não utrapasse essa quantidade.

Lembre-se que o liquidificador foi projetado para que suas tarefas sejam realizadas em segundos, não em minutos. Caso haja necessidade de mais tempo use-o ligando e desligando o aparelho.

Este produto é somente um liquidificador robusto de alta rotação de partida.

Segure o copo quando o produto estiver em funcionamento.

Deve-se tomar cuidado com pastas e patês pesados. Caso o aparelho pare, diminua a carga que estiver dentro do copo.

3 - OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

O produto é acionado pela chave LIGA/DESLIGA acoplada ao corpo da Maquina.

O produto tem a função pulsar, para facilitar a triturar gelo.

3.2 Operação

NUNCA ligue o aparelho com o copo vazio, poderá ocorrer danos no motor elétrico.

Não colocar líquidos no copo com temperatura acima de 50 º C.

NUNCA coloque objetos ou a mão dentro do copo com o aparelho em funcionamento.

Não ligue o aparelho sem a tampa e a sobretampa perfeitamente encaixadas no copo.

Verifique se o copo está perfeitamente acoplado a base antes de sua utilização, e NÃO deixe o copo solto durante sua utilização, segure-o durante TODO periodo em que o produto esteja acionado.

SEMPRE DESCONECTAR O PRODUTO DA REDE ELÉTRICA APÓS A UTILIZAÇÃO OU EM CASO DE MANUTENÇÃO

3.3 Limpeza

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica. Todas as partes que entram em contato com os frutos, devem ser limpas.

A limpeza do gabinete deve ser feita apenas com pano úmido, NUNCA utilize jatos d'água diretamente sobre o produto, não deve ser utilizado esponjas ou palhas de aço para a limpeza do produto.

Retire o copo e remova a lâmina, desrrosqueando a base do copo, lave-as em água corrente.

Nunca utilize objetos duros, cortantes, tais como: FACAS, GANCHOS e outros, para limpar o produto. Utilize uma escova plástica para fazer a referida remoção e limpeza.

A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente, após sua utilização.

A Faca é um objeto cortante, devendo tomar as devidas precauções durante sua limpeza.

3.4 Conservação

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro e um melhor desempenho do mesmo.

Recomendamos uma revisão anual do equipamento.

ATENÇÃO

NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE ENTRE EM

4 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

4.1 Problemas, possíveis causas e soluções

O Produto foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o produto, consulte a tabela abaixo onde estão descritas as possíveis causas e soluções para os problemas.

Além disso a BECCARO disponibiliza aos clientes uma ampla rede de Assistências Técnicas Autorizadas que terão o máximo prazer em atende-lo, entre em contato com o Revendedor, ele o auxiliará a encontrar a assistência técnica mais próxima de você ou contate-nos pelo e-mail assistencia@beccaro.com.br ou através do site www.beccaro.com.br.

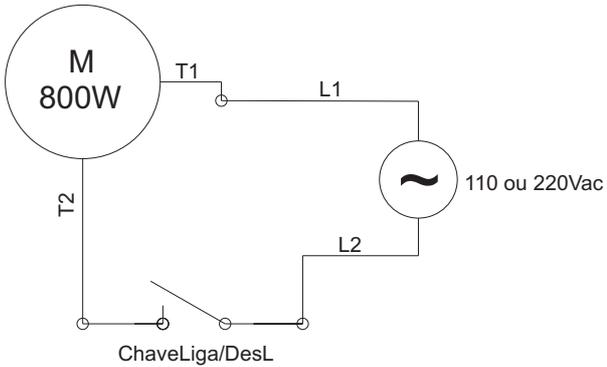
Problemas	Possíveis Causas	Possíveis Soluções
A liquidificador não liga	- Falta de energia - Conexões internas soltas - Problemas com Motor	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
O motor "*ronca*", mas não gira	- Conexões Internas má fixadas - Problemas com o Motor	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	- Problema no circuito interno ou externo da máquina	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Máquina liga, mas a lamina gira em baixa rotação quando entra em contato com o produto	- Partida do motor com defeito - Massa muito pesada no copo	- Chame a Assistência técnica - Remova um pouco de massa de dentro do copo
Ruídos estranhos	- Rolamentos	- Chame a Assistência técnica

4.2 Ajuste e Substituição de Componentes

Todo e qualquer ajuste e/ou substituição de componentes do produto, inclusive do cordão de alimentação se ele estiver danificado, devem ser efetuados por pessoal qualificado, e preferencialmente autorizados BECCARO.

ATENÇÃO

QUALQUER AJUSTE, SEJA QUAL FOR SUA NATUREZA, SÓ DEVE SER EFETUADO COM O PRODUTO DESLIGADO DA REDE ELÉTRICA.

4.3 Esquema Elétrico

CERTIFICADO DE GARANTIA

* A BECCARO garante pelo presente termo, pelo prazo de seis (06) meses, ao primeiro comprador deste produto adquirido do representante, contra qualquer defeito de peças, fabricação ou montagem que venha impedir o seu perfeito funcionamento, exceto o componentes elétricos.

* Embora a BECCARO não dê garantia sobre os componentes elétricos, estes possuem 1 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia basta apresentar a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos componentes elétricos.

* A garantia não terá validade sobre os defeitos causados por uso indevido, quedas, choques, agentes naturais, fogo, equipamentos elétricos, instalações fora do padrão Manual de Instruções, transporte não realizado por empresa autorizada pela BECCARO, uso de serviços de terceiros não autorizados.

* Após o término do prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, transportes e mão de obra, serão por conta do PROPRIETÁRIO.

* Caso ocorra algum dano com o produto, apresentá-lo ao representante da região.

REVENDEDOR:

____

NOTA FISCAL:____________________

DATA:___________________________

MÁQUINA:

MODELO:___________________

N° SÉRIE:___________________

DATA FAB.:__________________

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
Fone / Fax: (19) 3522-1100 - beccaro@beccaro.com.br

Rua Alfio Vitorio Dal Pra, 210 - CEP. 13505-759
Distrito Industrial - Rio Claro - SP
www.beccaro.com.br
CNPJ: 03.086.034/0001-39 CREA/SP: 01694428